

Domaine Ninot (Rully - Bourgogne)

Der er så megen kvalitet at finde i de sydlige regioner i Bourgogne. I regionerne Maconnaise og Côte Chalonnaise har de nyeste generationer løftet kvaliteten til et helt nyt niveau. Heldigvis er priserne ikke fulgt med, så der er masser af kvalitet til prisen i områderne. I kombination hermed finder vi også helt fantastiske terroirs, og marker beplantet med gamle vinstokke.

Familien Ninot har lavet vin siden det 14. århundrede, og Erell og Flaviens bedstefar er en af pionererne, der har været med til at sætte Rully og Côte Chalonnaise på det vinøse verdenskort. Han var den første i familien, der begyndte at tappe sin egen vin fremfor at sælge druerne til de store negocianter. I begyndelsen omkring 10.000 flasker om året. I dag producerer de omkring 60.000 flasker årligt fra deres 13 hektar. Det er i dag de to søskende Erell og Flavien, der står bag vingården. Erell siden 2003 og Flavien siden 2012.

De ejer marker i både Rully og Mercurey. Men Rully udgør langt størstedelen af deres besiddelser, idet deres marker i Mercurey blot fylder godt 1,6 hektar. Ca. 60% af den samlede produktion er hvide vine.

Produktionen er helt klassisk. Al høst foregår i hånden. Gæringen og lagringen foregår overvejende i egetræsfade. Andelen af nye fade ligger omkring 10%. Deres vine lagrer 8-12 måneder på de klassiske 228 literes egetræsfade inden de tappes, og sendes på markedet.

De har siden 2020 været økologisk certificeret.

Domaine Ninot - Rully 1. cru "Marissou" Rouge 2021

Premier Cru marken "Marissou" er godt 7 hektar stor, og Domaine Ninot ejer 0,55 hektar i marken. Vinrankerne går helt tilbage til 1970, og jordbunden er domineret af kalksten og kridt med et tyndt lag af ler.

Der høstes udelukkende ved håndkraft. Der afstilles 100% og gæringen igangsættes med den naturlige gær og står på i 4-5 dage.

Den modner efterfølgende i 18 måneder på klassiske 228 liters egetræsfade, hvoraf blot 10% er nye fade.

Alkohol: 14%

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Også denne vin fra Ninot står med en flot krystalklar rubinrød farve i glasset.

Duften

En dejlig dyb og ret kompleks duft. Der er masser af røde bær, der overvejende er i den mørke end af spektret. Der er kirsebær, brombær, modne jordbær og lidt solbær. Den har en let krydret profil. Også toner fra mørk chokolade, tobak, lakridsrod og lidt mokka. Spændende, kompleks og velduftende.

Smagen

Igen er der masser af frugt. Ung, ren, dyb og velmagende frugt. Den er fyldig med masser af koncentration og smag. Tanninerne er finkornede og ganske tætte her i den unge fase, og syren er flot afbalanceret. Man mærker den uden at den dominerer – Flot balance.

En vin der her som helt ung skal have masser af luft. Gerne en 3-4 timer på karaffel inden servering. Bedst vil det være at gemme den 3-4 år inden man drikker dem alle sammen.

Et oplagt valg til vildt og klassiske franske gryderetter.

Eftersmagen

En flot og imponerende lang eftersmag. Først sidder de finkornede tanniner lidt i gummerne. Så kommer den velmagende og let sødlige frugt marcherende, og den bliver liggende i imponerende lang tid.

(Smaat den 6. april 2023)